



przepisy.pl

# Elegancki tatar z łososia

 45 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- filety z łososia - 400 gramów
- cebula - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- koperk - 1 pęczek
- sól i pieprz do smaku
- oliwa - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Rybę umyj, osusz i posiekaj w drobną kosteczkę lub zmiel przez maszynkę.
2. Wymieszaj z drobno posiekaną cebulą i większą częścią posiekanego koperku. Skrop oliwą, dopraw do smaku i odstaw do lodówki na ok. 20min.
3. Cytrynę umyj, przekrój na połówkę, jedną wyciśnij na sok, drugą pokrój w cieniutkie plasterki.
4. Udekoruj tatara plasterkami cytryny i gałązkami koperku. Eleganckiego tatar z łososia podawaj razem z sokiem cytrynowym w miseczce, jako przyprawę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)